

Menus mars 2026
Du 02/03/2026 au 27/03/2026

	Lundi 02 mars 2026	Mardi 03 mars 2026	Mercredi 04 mars 2026	Jeudi 05 mars 2026	Vendredi 06 mars 2026
Semaine du 02 au 06 mars 2026	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
	Pomelos Mais Betteraves	Pomelos Concombre, sardine	Pomelos Carottes râpées aux olives	Pomelos Salade façon Piémontaise	Salade verte Œuf mimosa Pomelos
	Bœuf bourguignon / Poisson	Sauté de dinde /Poisson	Côte de porc aux olives / Poisson	Haricots rouges / riz Epinards /Racines Pays	Steak haché, Sce Poivres / Poisson
	Coquillettes / Carottes Vichy Racines Pays	Semoule / Ratatouille Racines Pays	Purée aux trois légumes Haricots verts		Gratin de légumes / Racines / Poêlée
	Emmental	Fromage blanc	Gouda	Yaourt nature	Brie
	Fruit	Compote	Entremet	Fruit ou Fruit au sirop	Pâtisserie
	Dîner	Dîner	Dîner	Dîner	Dîner
	Velouté de courgettes Croutons	Friand au fromage	Assiette de crudités	Salade verte Cubes de fromage	
	Omelette Parmentier	Haricots verts /Gratin de patate douce persillés		Lasagne Bolognaise ou Poisson Brocolis	
	Pomme de terre vapeur		Pizza ou Agoulou		
	Yaourt nature	Fromage	Fromage	Crème Mont blanc	
	Tarte aux pommes	Fruit	Fruit	Biscuit	
Semaine du 09 mars au 13 mars 2026	Lundi 09 mars 2026	Mardi 10 mars 2026	Mercredi 11 mars 2026	Jeudi 12 mars 2026	Vendredi 13 mars 2026
	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
	Pomelos Tomate vinaigrette Mozzarella	Salade Verte Mais Pomelos	Thon à la vinaigrette Pomelos	MI-CAREME	Salade Verte Sardine / Concombre Pomelos
	Boulettes d'agneau /Poisson	Poulet rôti au légumes / Poisson	Sauté de porc / Poisson		Saucisse de Toulouse / Poisson
	Farfalles, Haricots verts	Riz créole / Choux fleurs braisés	Lentilles Consommées Racines Pays / Poêlée		Gratin de Pomme-de-Terre ou Patate Douce
	Yaourt	Emmental	Fromage Blanc		Babybel
	Pastèque	Ananas, Poire au sirop	Fruit ou Floop		Pâtisserie ou Fruit
	Dîner	Dîner	Dîner		Dîner
	Salade Verte Crêpes au fromage	Carotte râpée Pomelos	Velouté de poireaux		
	Poisson		Paupiettes de Veau aux Poivrons		
	Courgettes à la Provençale	Bolo Végé/ Piperade	Boulgour Christophines Braisées		
	Fromage	Gouda	Yaourt Nature		
Cocktail de fruit	Glace	Pâtisserie			

- Un poisson du jour en fonction des possibilités de commande sera proposé chaque jour avec des sauces variés.
- Des racines péyi seront proposés chaque jour
- Le menu est établi sous réserve d'approvisionnement

LEGENDE

- : En vert les menus végétariens
- Vert : Crudité et fruit crus
- Vert foncé : Légume cuit et fruit cuit
- Marron : féculent
- Rouge : Viande, abat et produit de la mer
- Bleu : Produit laitier
- Rose : Pâtisserie et produits sucrés

